

# École de Saint Ciers Sur Gironde

Aquitaine de Restauration

## Menus du mois de NOVEMBRE 2016

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du  
31/10  
au 04/11



Concombre à l'échalote

Salade de pâtes aux dés de jambon

Radis beurre

Haut de cuisse de poulet à la Basquaise  
Semoule

Sauté de bœuf  
Carottes

Escalope de porc au curry  
Coquillettes

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage



Ananas caramélisé

Ile Flottante  
Biscuit

Fruit de saison

Terrine de campagne

Taboulé à l'oriental

Soupe de potiron

Émincé de volaille Tex mex  
Courgettes sautées

Saucisse de Toulouse  
Gratin de chou fleur

**REPAS  
SURPRISE...**

Cassolette de poissons  
Riz

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Entremet caramel beurre salé

Pêche Natacha

Tarte aux pommes

Carottes râpées

Salade verte au surimi

Potage cultivateur

Rillettes

Sauté de porc aux champignons  
Macaroni

Poulet rôti à l'ail  
Purée de brocolis

Rôti de bœuf aux oignons  
Pommes sautées

Filet de poisson meunière  
Haricots plats

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Compote de poires

Donuts au chocolat

Fruit de saison

Crème dessert vanille  
Biscuit

Betteraves vinaigrette

Potage à la tomate

Coleslaw

Œuf mayonnaise

Tortis Bolognaise

Sauté de veau  
Carottes braisées

Jambon grillé  
Lentilles

Poisson du marché  
Cœur de blé/Piperade

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Abricots au sirop

Brownie

Entremet vanille

Fruit de saison

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur « verte »: Produits frais - Préparation faites « Maison »- Produits laitiers

**Bon appétit les enfants !**

